

07.10.85

A - G - R

-1-

Empfehlungen

der Ausschüsse

zur

Fünften Verordnung zur Änderung der Käseverordnung

Punkt der 555. Sitzung des Bundesrates am 18. Oktober 1985

A.

Der **federführende Agrarausschuß** (A)
der **Ausschuß für Jugend, Familie und Gesundheit** (G) und
der **Rechtsausschuß** (R)
empfehlen dem Bundesrat, der Verordnung gemäß Artikel 76 Abs. 2
des Grundgesetzes mit folgender Maßgabe zuzustimmen:

A 1. Artikel 1 Nr. 1 Buchstabe a (§ 1 Abs. 2)

In Artikel 1 Nr. 1 Buchstabe a ist in § 1 Abs. 2 in Satz 6
das Wort
"Milch"
durch die Worte
"der Käsereimilch"
zu ersetzen.

Begründung:

Klarstellung des Gewollten.

A 2. Artikel 1 Nr. 1 Buchstabe b (§ 1 Abs. 3a)

In Artikel 1 Nr. 1 Buchstabe b ist der neu einzufügende Absatz 3a wie folgt zu fassen:

"(3a) Käse sind auch Erzeugnisse, die aus Sauermilchquark hergestellt sind (Sauermilchkäse)."

Begründung:

Der Begriff "Labquark" ist nicht definiert. Ein derartiges Produkt wird in der Bundesrepublik Deutschland nicht hergestellt; eine Verwendung ist demzufolge auch nicht möglich.

Aus Gründen der Systematik werden erst in § 3 Abs. 3a der Käseverordnung Zusatzstoffe zur Herstellung von Sauermilchkäse (Milcheiweißerzeugnisse) aufgenommen.

G 3. Artikel 1 Nr. 2 Buchstabe a Doppelbuchstabe aa (§ 3 Abs. 1 Nr. 1 Buchstabe e)

In Artikel 1 Nr. 2 Buchstabe a Doppelbuchstabe aa ist in § 3 Abs. 1 Nr. 1 Buchstabe e das Wort

"bedingtem"

durch das Wort

"notwendigem"

zu ersetzen.

Begründung:

Begriffliche Anpassung an § 14 Abs. 2 Nr. 3, nachdem die hinzugefügten und "für die Herstellung notwendigen Milchinhaltsstoffe" nicht in der Zutatenliste aufgeführt werden müssen.

A 4. Artikel 1 Nr. 2 Buchstabe a Doppelbuchstabe cc
(§ 3 Abs. 1 Nr. 5)

In Artikel 1 Nr. 2 Buchstabe a Doppelbuchstabe cc ist in
§ 3 Abs. 1 Nr. 5
das Wort "Käse"
durch das Wort "Frischkäsespezialitäten"
zu ersetzen und
sind die Worte ", E 260 Essigsäure"
zu streichen.

Begründung:

Die Anwendung der Citronensäure und der Weinsäure ist aus technologischen Gründen bei der Herstellung bestimmter Käsespezialitäten (z.B. Mascarpone) notwendig. Die Einbeziehung aller Käsearten und der Essigsäure ist nicht sinnvoll und nicht gerechtfertigt.

A 5. Artikel 1 Nr. 2 Buchstabe b (§ 3 Abs. 2a)

In Artikel 1 Nr. 2 ist

a) in Buchstabe b in dem neu einzufügenden Absatz 2a

aa) Satz 2 wie folgt zu fassen:

"Dem Sauermilchquark dürfen Frischkäse und bis zu 9 %
seines Gewichtes Milcheiweißerzeugnisse zugesetzt sein."
und sind

bb) Sätze 3 und 4 zu streichen;

(noch Ziffer 5)

b) nach Buchstabe b folgender Buchstabe b_1 einzufügen:

' b_1) Nach Absatz 2a wird folgender Absatz 2b eingefügt:

"(2b) Der Sauermilchquark muß aus entrahmter Milch unter Verwendung von Milchsäurebakterien, auch unter Mitverwendung von Lab oder Labaustauschstoffen und unter Wärmeeinwirkung, hergestellt sein; er muß eine fettfreie Milchtrockenmasse von mindestens 32 % aufweisen."

Begründung:

Für die Herstellung von Sauermilchkäse werden als Rohstoff Sauermilchquark, Milcheiweißerzeugnisse und in geringen Mengen Frischkäse verwendet. Labquark und getrockneter Sauermilchquark werden nicht hergestellt und nicht verwendet. In den Herstellungsvorschriften sollte deshalb nur eine Festschreibung der Rohstoffe erfolgen, die tatsächlich in der Sauermilchkäseproduktion Verwendung finden.

Aus systematischen Gründen sind die Herstellungsvorschriften für Sauermilchquark in einem gesonderten Absatz aufzuführen.

G

6. Artikel 1 Nr. 2 Buchstabe c (§ 3 Abs. 3)

bei An-
nahme
entfällt
Ziff. 7

In Artikel 1 Nr. 2 Buchstabe c ist in § 3 Abs. 3 der Satz 2 zu streichen.

Begründung:

Der Pasteurisierungszwang für Weichkäse-reimilch aus gesundheitlichen Gründen ist nur dann sinnvoll, wenn er ohne Ausnahmen angewendet wird. Die Ausnahmeregelung wird aus Gründen eines umfassenden Gesundheitsschutzes abgelehnt. Zudem kann die Überwachung der Einhaltung der Ausnahmebestimmungen im Vollzug nicht gewährleistet werden.

R 7. Artikel 1 Nr. 2 Buchstabe c (§ 3 Abs. 3)

entfällt
bei An-
nahme
von
Ziff. 6

In Artikel 1 Nr. 2 Buchstabe c ist in § 3 Abs. 3 in Satz 2 der letzte Satzteil wie folgt zu fassen:

"..., die von der zuständigen obersten Landesbehörde im Benehmen mit dem Bundesminister für Jugend, Familie und Gesundheit als gleichwertig anerkannt sind."

Begründung:

Für die Bestimmung einer Verwaltungszuständigkeit des Bundesministers nach § 3 Abs. 3 Satz 2 der VO durch Rechtsverordnung fehlt es an einer Gesetzesgrundlage, die im Bereich der landeseigenen Verwaltung - hier zur Ausführung des Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-gesetzes - auch im Falle überregionalen Charakters des Verwaltungshandelns erforderlich ist. Einem Bedürfnis nach überregional abgestimmtem Verwaltungshandeln kann hier nur im Wege des Benehmens zwischen den obersten Landesbehörden und dem Bundesminister Rechnung getragen werden.

A 8. Artikel 1 Nr. 3 Buchstabe a Doppelbuchstabe aa
(§ 4 Abs. 1 Nr. 3)

In Artikel 1 Nr. 3 Buchstabe a Doppelbuchstabe aa sind in § 4 Abs. 1 Nr. 3 die Worte

"E 330 Citronensäure und E 300 L-Ascorbinsäure"

durch die Worte

"E 330 Citronensäure, E 300 L-Ascorbinsäure und E 334 Weinsäure"

zu ersetzen.

(noch Ziffer 8)

Begründung:

Weinsäure, deren Verwendung bei der Herstellung von Käse, ausgenommen Standardsorten, zukünftig zugelassen werden soll, wird auch für die Herstellung von Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen benötigt, und zwar insbesondere für die Herstellung erwünschter natriumarmer Erzeugnisse.

A 9. Artikel 1 Nr. 3 Buchstabe a Doppelbuchstabe dd
(§ 4 Abs. 1 Nr. 6)

In Artikel 1 Nr. 3 Buchstabe a ist Doppelbuchstabe dd zu streichen.

Begründung:

§ 13 der Käseverordnung definiert das Produkt "Kochkäse" sowohl aus rechtlicher als auch aus sachlicher Sicht hinreichend. Die vorgesehene Änderung steht diesen Vorgaben entgegen.

A 10. Artikel 1 Nr. 6 Buchstabe a (§ 14 Abs. 1)

In Artikel 1 Nr. 6 ist Buchstabe a zu streichen.

Begründung:

Die Käseverordnung, einschließlich der Bestimmungen über die Kennzeichnung, gilt, soweit nicht ausdrücklich ausgenommen, grundsätzlich auch für Käse und Erzeugnisse aus Käse, die in einer Flüssigkeit wie Salzlake, Molke oder Speiseöl, oder in einer Umhüllung aus anderen Lebensmitteln in den Verkehr gebracht werden. Dies wird durch die neu aufgenommene Ausnahmeregelung in Artikel 1 Nr. 4 Buchstabe b besonders deutlich. Anderenfalls müßten alle übrigen Bestimmungen der Käseverordnung, die ebenfalls auf die o.a. Erzeugnisse anwendbar sind, einen der vorgesehenen Ergänzung entsprechenden Hinweis erhalten.

A 11. Artikel 1 Nr. 6 Buchstabe b Doppelbuchstabe aa (§ 14 Abs. 2 Nr. 1)

In Artikel 1 Nr. 6 Buchstabe b Doppelbuchstabe aa sind in § 14 Abs. 2 Nr. 1 in Buchstabe b die Worte
'; anstelle der Bezeichnung "Käsezubereitung" oder "Schmelzkäsezubereitung" kann die Bezeichnung der verwendeten Käse oder die Bezeichnung "Schmelzkäse" in Verbindung mit der für das beigegebene Lebensmittel geltenden Verkehrsbezeichnung angegeben werden'
zu streichen.

Begründung:

Die Bezeichnungen "Käsezubereitung, Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitung" sind zutreffend, seit langem eingeführt und den Verbrauchern geläufig. Die vorgesehene Öffnung der Kennzeichnungsbestimmungen bringt keine bessere Transparenz, sondern eine Verwirrung und Verunsicherung des Verbrauchers.

A 12. Artikel 1 Nr. 6 Buchstabe b Doppelbuchstabe aa (§ 14 Abs. 2 Nr. 1)

In Artikel 1 Nr. 6 Buchstabe b Doppelbuchstabe aa ist in § 14 Abs. 2 Nr. 1 der Buchstabe c wie folgt zu fassen:

"c) bei Käsekompositionen neben einer gewählten Kurzbezeichnung die Angabe der verwendeten Käse und Erzeugnisse aus Käse,"

Begründung:

Klarstellung, da aus dem vorgesehenen Wortlaut geschlossen werden könnte, daß die Verkehrsbezeichnung von Käsekompositionen alle verwendeten Käse und Erzeugnisse aus Käse enthalten muß.

A 13. Artikel 1 Nr. 6 Buchstabe c Doppelbuchstabe aa
(§ 14 Abs. 6)

In Artikel 1 Nr. 6 ist Buchstabe c wie folgt zu fassen:

'c) In Absatz 6 wird folgender Satz angefügt:

"Dies gilt nicht für Käse und Erzeugnisse aus Käse, die unverpackt zum unmittelbaren Verzehr an Ort und Stelle abgegeben werden."

Als Folge

ist in Artikel 1 Nr. 13 der Buchstabe d zu streichen.

Begründung:

Die Regierungsvorlage sieht vor, daß zukünftig die Verpflichtung des Handels, bei der Abgabe von unverpacktem Frischkäse und Käsezubereitungen aus Frischkäse an Verbraucher die Ware mit dem Herstellungsdatum zu kennzeichnen, entfallen soll. Bei diesen Produkten handelt es sich aber um nicht konservierte, äußerst empfindliche und leicht verderbliche Produkte, die in dieser Angebotsform nur eine sehr begrenzte Haltbarkeit aufweisen. Auf die Angabe des Herstellungsdatums oder ersatzweise des Haltbarkeitsdatums kann daher nicht verzichtet werden. Eine Regelung, die noch hinter den Anforderungen an verpackte Ware zurückbleibt, ist bei diesen Erzeugnissen nicht vertretbar.

A 14. Artikel 1 Nr. 7 Buchstabe b (§ 15 Abs. 1 Nr. 1a)

In Artikel 1 Nr. 7 Buchstabe b ist in der in § 15 Abs. 1 neu einzufügenden Nummer 1a die Zahl "83" jeweils durch die Zahl "82" zu ersetzen.

Begründung:

Die Notwendigkeit der Verminderung der Wassergehaltsgrenze bei Frischkäse von 83 auf 82 %, bei deren Überschreitung ein besonderer Hinweis auf den hohen Wassergehalt des Erzeugnisses erfolgen muß, ergibt sich aus der Änderung zu Artikel 1 Nr. 16 Buchstabe e.

A 15. Artikel 1 Nr. 8 (§ 16)

In Artikel 1 ist Nummer 8 wie folgt zu fassen:

'8. § 16 Abs. 1 wird wie folgt geändert:

a) In Nummer 1 werden folgende Worte angefügt:

"bei Käsekompositionen.... weiter wie Regierungsvorlage,".

b) Nach Nummer 1 wird folgende Nummer 1a eingefügt:

'1a. bei Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen aus Frischkäse, die mehr als 82 Gewichtshundertteile Wasser aufweisen, den Hinweis "Wassergehalt mehr als 82 %",'

255/1/85

(noch Ziffer 15)

Begründung:

Die für Frischkäse, die nicht unter der Bezeichnung einer Standardsorte in den Verkehr gebracht werden und einen Wassergehalt von mehr als 83 % aufweisen, vorgesehene besondere Kennzeichnungsregelung muß auch auf Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen aus Frischkäse Anwendung finden, da zukünftig die bisher geltenden Vorschriften über die Einhaltung bestimmter Mindesttrockenmassegehalte dieser Erzeugnisse wegfallen sollen.

A 16. Artikel 1 Nr. 11 (§ 25)

bei An-
nahme
entfällt
Ziff. 17

In Artikel 1 ist Nummer 11 zu streichen.

Begründung:

Die Einfügung des § 25 in die Käseverordnung nur mit der Maßgabe der Verwaltungskompetenz der Länder wird abgelehnt. Eine derartige Regelung würde zu unterschiedlichen Ausnahmegenehmigungen in den einzelnen Ländern mit der Folge von Wettbewerbsverzerrungen führen. Für die spätere Beurteilung und Entscheidung, ob eine Rechtsänderung auf Bundesebene durchgeführt werden soll, ist daher ein bundeseinheitliches Verfahren für Ausnahmeregelungen unabdingbar. Um dies sicherzustellen, sollte im Rahmen eines der Gesetze zur Rechtsbereinigung eine Ermächtigungsnorm - analog der Regelung des § 37 LMBG - in das Milchgesetz aufgenommen werden. Ausnahmegenehmigungen könnten dann zukünftig unmittelbar auf die detaillierte Ermächtigung im Milchgesetz gestützt werden. Es bedürfte dann keiner zusätzlichen Regelungen in den Produktverordnungen mehr.

Damit würde die Notwendigkeit entfallen, in der Käseverordnung die Zulassung von Ausnahmen zu regeln.

R 17. Artikel 1 Nr. 11 (§ 25 Abs. 3 Satz 1)

entfällt
bei An-
nahme
von

In Artikel 1 Nr. 11

ist in § 25 Abs. 3 der Satz 1 wie folgt zu fassen:

Ziff. 16

"Über die Zulassung einer Ausnahme entscheidet die zuständige oberste Landesbehörde im Benehmen mit dem Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten."

Begründung:

Für die Bestimmung einer Verwaltungszuständigkeit des Bundesministers nach § 25 Abs. 3 Satz 1 der VO durch Rechtsverordnung fehlt es an einer Gesetzesgrundlage, die im Bereich der landeseigenen Verwaltung - hier zur Ausführung des Milchgesetzes - auch im Falle überregionalen Charakters des Verwaltungshandelns erforderlich ist. Dem übergreifenden Erprobungscharakter der Maßnahmen kann hier nur im Wege des Benehmens zwischen den obersten Landesbehörden und dem Bundesminister Rechnung getragen werden.

A 18. Artikel 1 Nr. 15 (§ 31a)

In Artikel 1 Nr. 15 ist in § 31a das Datum

"30. Juni 1986"

durch das Datum

"31. Dezember 1986"

zu ersetzen.

Begründung:

Sicherstellung einer ausreichenden Übergangsfrist.

A 19. Artikel 1 Nr. 16 Buchstabe d (Anlage 1)

In Artikel 1 Nr. 16 ist Buchstabe d wie folgt zu fassen:

'd) Bei der Standardsorte Wilstermarschkäse wird in Spalte 6 die Angabe "6 kg" durch die Angabe "20 kg" ersetzt.'

Begründung:

Redaktionelle Änderung.

A 20. Artikel 1 Nr. 16 nach Buchstabe d (Anlage 1)

In Artikel 1 Nr. 16 ist nach Buchstabe d folgender Buchstabe d₁ einzufügen:

'd₁) Bei der Standardsorte Butterkäse wird in Spalte 6 die Angabe "250 bis 6 000 g" durch die Angabe "250 g bis 20 kg" ersetzt.'

Begründung:

Redaktionelle Änderung.

A 21. Artikel 1 Nr. 16 Buchstabe e (Anlage 1)

In Artikel 1 Nr. 16 ist in Buchstabe e die Aufstellung (Spalten 4 und 5 der Anlage 1) wie folgt zu fassen:

"Magerstufe	18
Viertelfettstufe	19
Halbfettstufe	20
Dreiviertelfettstufe	22
Fettstufe	24
Vollfettstufe	25
Rahmstufe	27
Doppelrahmstufe	30".

Begründung:

Die in der Regierungsvorlage enthaltenen Mindesttrockenmassegehalte sind zu niedrig angesetzt und laufen einer absatzsteigernden Qualitätsförderung zuwider. Sie entsprechen auch nicht den mit den Ländern sowie den Vorschlägen der Bundesanstalt für Milchforschung, die darauf hingewiesen hat, daß Speisequark mit steigendem Wassergehalt einem zunehmenden Qualitätsabfall unterliegt. Auch wirtschaftliche Gründe sprechen nicht für eine andere Lösung, da aufgrund der Wettbewerbslage höhere Ausbeuten nur zu einem weiteren Preisverfall bei abfallenden Qualitäten führen würden. Darüber hinaus ist es der Wirtschaft freigestellt, hochwasserhaltige Frischkäse, die nicht unter die Gruppe der Standardsorten fallen, bei entsprechender Kennzeichnung herzustellen und in den Verkehr zu bringen.

A 22. Artikel 1 Nr. 19 Buchstabe a Doppelbuchstabe bb (Anlage 3)

In Artikel 1 Nr. 19 Buchstabe a Doppelbuchstabe bb sind in dem anzufügenden Buchstaben h die Worte
"263 Calciumacetat und"
zu streichen.

Begründung:

Die Zulassung von Calciumacetat als Zusatzstoff für Käse wird abgelehnt, da Calciumacetat in Verbindung mit Natrium- und Kaliumchlorid konservierende Wirkung zeigt. Eine zusätzliche Aufnahme von Konservierungsstoffen in die Käseverordnung ist jedoch aus Gründen des Reinheitsprinzips nicht erwünscht.

A 23. Artikel 1 Nr. 19 Buchstabe b (Anlage 3)

In Artikel 1 Nr. 19 ist in Buchstabe b

a) Doppelbuchstabe bb wie folgt zu fassen:

"bb) Die bisherigen Buchstaben a bis e werden Buchstaben b bis f."

b) Nach Doppelbuchstabe bb folgender Doppelbuchstabe bb₁ einzufügen:

"bb₁) Am Ende des ersten Satzes wird der Punkt durch ein Komma ersetzt und folgender Buchstabe g angefügt:

"g) E 508 Kaliumchlorid als Ersatz für Speisesalz bei der Herstellung von Schmelzkäse, Käsezubereitungen und Schmelzkäsezubereitungen."

(noch Ziffer 23)

c) Doppelbuchstabe cc wie folgt zu fassen:

'cc) In Satz 1 und 2 werden jeweils vor dem Wort "Käsezubereitungen" die Worte "Frischkäse, der nach der Käseherstellung zur Verlängerung der Haltbarkeit wärmebehandelt wird, und" eingefügt.'

Begründung:

Die Zulassung von Calciumchlorid soll - analog der Regelung bei Käse - auch die Herstellung von natriumarmem Schmelzkäse, Käsezubereitungen und Schmelzkäsezubereitungen ermöglichen.

Im übrigen redaktionelle Klarstellung.

B.

Der **federführende Agrarausschuß** empfiehlt dem Bundesrat ferner die Annahme nachstehender Entschließung:

24. Der Bundesrat nimmt die Beratung der Fünften Verordnung zur Änderung der Käseverordnung zum Anlaß, die Bundesregierung nochmals dringend zu bitten, in Brüssel mit allem Nachdruck dafür einzutreten, daß lebensmittelrechtliche Schutzvorschriften des deutschen Rechts erhalten bleiben und in das Gemeinschaftsrecht übernommen werden. Dies gilt insbesondere für § 36 Milchgesetz. Diese Regelung ist ein wesentlicher Ordnungsfaktor im deutschen Lebensmittelrecht, der Hersteller und Verbraucher gleichermaßen schützt. Eine Streichung des Imitationsverbots für Milch und Milcherzeugnisse würde eindeutig zu Lasten der deutschen Bauern gehen. Dies zeigt die Entwicklung in den USA nach der dortigen Zulassung der Kunstkäseproduktion. Der Wegfall des Imitationsverbotes für Milch und Milcherzeugnisse hätte einschneidende Folgen für

den deutschen Milchmarkt und die bäuerlichen Milcherzeuger, die gerade durch die Milchgarantiemengenregelung schmerz-
hafte Opfer und Einschränkungen hinnehmen mußten. Dies läßt
sich nur rechtfertigen, wenn es gelingt, am Milchmarkt
wieder Ordnung zu schaffen. Dieses Ziel der Milchgarantie-
mengenregelung wird aber nicht erreicht, wenn § 36 Milchge-
setz gestrichen wird und damit die hochwertigen Milcherzeug-
nisse nicht mehr vor Imitation und Substitution geschützt
sind.

25. Der Bundesrat hat kein Verständnis für die Haltung der
Kommission, deren Berufung auf die Kennzeichnung an der
Wirklichkeit vorbeigeht. Er lehnt nachdrücklich alle Bestre-
bungen ab, hochentwickelte Rechtsbereiche im Lebensmittel-
recht zu zerschlagen und die Anpassung der Rechtsbereiche
auf dem niedrigsten Niveau in der Gemeinschaft vorzunehmen.
26. Der Bundesrat bittet deshalb die Bundesregierung, in Brüssel
die bewährten Schutzvorschriften des deutschen Lebensmittel-
rechts mit allem Nachdruck zu verteidigen, bis entsprechende
Regelungen in das Gemeinschaftsrecht eingefügt sind.